

# WINE FANDANGO

*Aitor Esnal*

## MENÚ TEMPRANILLO

.....

Cada día la visita al mercado y a nuestra huerta define lo que aquí os ofrecemos. Disfrute, saboree y experimente la cocina que nos gusta, la que respeta la temporada, se apoya en la tradición y busca innovar.

### ENTRANTES PARA COMPARTIR...

#### ENSALADA DE QUESO DE CABRA CRUJIENTE

con manzana asada, vinagreta de avellanas y crujientes de beicon

#### ANCHOAS DEL CANTÁBRICO MARINADAS EN CASA

berenjenas asadas, fresas y vinagreta de tomate concassé

#### ARROZ CREMOSO DE SETAS DE AUTOL

ligado con queso Idiazábal y cebollino

#### NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS

de jamón Duroc y huevo cocido

### PESCADO Y CARNE (A ELEGIR)

#### BACALAO MARINADO EN MISO Y SÉSAMO

sobre guiso de mejillones, emulsión de lima y crujientes

#### FILET MIGNON TOSTADO SOBRE BONIATO ASADO

espinaca salteada con ajitos y jugo de carne reducido

### ¡UN BUEN DULCE NUNCA AMARGA!

#### BROWNIE DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

crema de café, arena de cacao y helado de vainilla



.....

EL MENÚ INCLUYE IVA, SERVICIO DE PAN Y AGUA.  
BODEGA: HACIENDA LÓPEZ DE HARO EDICIÓN LIMITADA (BODEGA CLASSICA)

.....

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

